

FLEISCHMENU | MENU'DI CARNE | MEAT MENU

1. Gang | Primo piatti | First course (Amuse bouche)

Kastaniencremesuppe mit Burrata-Schaum und frischem Schwarzen Trüffeln
Crema di castagne con spuma di burrata e tartufo nero fresco
Cream of chestnut soup with burrata foam and fresh black truffles

2. Gang | Antipasto primo | Second course (kalte Vorpeise)

Rinderfilet Tartar auf Rote Bete Carpaccio
Tartare di filetto di manzo su carpaccio di barbabietola
Beef fillet tartare on beet carpaccio

3. Gang | Antipasto secondo | Third course (warme Vorspeise)

Steinpilz-Ravioli in Butter geschwenkt mit Alba Trüffel
Ravioli ai funghi porcini saltati al burro con tartufo di Alba
Porcini mushroom ravioli tossed in butter with Alba truffle

4. Gang | Secondo piatto | Fourth course

Kalbsfilet vom Grill mit Amaretto-Marsalawein-Jus an einem Erbsen-Pastinaken Pürree
Filetto di vitello alla griglia con jus di amaretto e marsala su purea di piselli e pastinaca
Grilled veal fillet with amaretto-marsala wine jus on a pea and parsnip puree

Dessert | Dolce | Dessert

Schokoladen Ball gefüllt mit Baileys Creme, Karamel-Fleur-de-Sel-Eis und Himbeer-Lava
Palla di cioccolato ripiena di crema al Baileys, gelato al caramello e lava di lamponi
Chocolate ball filled with Baileys cream, caramel-fleur-de-sel-ice cream and raspberry lava